



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.



# AMC oPan large



Colazione e brunch:  
facili e deliziosi

Sistema di  
cottura Premium

[www.amc.info](http://www.amc.info)



**Congratulazioni per aver acquistato la nuovissima oPan L AMC, perfetta per preparare deliziose ricette per la colazione e il brunch! oPan L è la sorella maggiore della famosa oPan e offre un metodo di cottura senza coperchio. Non solo per una o due persone, ma anche per un brunch con tutta la famiglia e con gli amici.**

### Che cosa rende così speciale oPan L

- **Ricette deliziose**

È perfetta per piatti veloci in formato famiglia come pancake, crêpes, toast, piadine, focacce e ricette a base di uova.

- **Ampia superficie di cottura con finitura extra lucida**

Struttura lucida con diametro e bordo adatti per quantità abbondanti

- **Design elegante**

Una padella perfetta – che attira l'attenzione in ogni casa.

- **Manico removibile**

oPan L è maneggevole e facile da usare.

- **Cottura senza coperchio facile e veloce**

Il fondo capsulare AMC garantisce tempi rapidi di riscaldamento anche senza coperchio.

- **Risparmio di spazio**

Sottile e maneggevole è adatta a tutti i piani cottura e occupa poco spazio nei cassetti e in lavastoviglie.

### Tantissime ricette facili e veloci per tutta la famiglia.

La vostra  
AMC International

Per altri consigli e ricette visita il sito  
[www.cucinareconamc.info](http://www.cucinareconamc.info)

	oPan L Caratteristiche e benefici.....	04
	Cucinare con oPan L AMC Step by Step .....	06
	Uova per tutti i gusti .....	08
	Pancake e crêpes.....	12
	Sandwich e snack .....	16
	Focacce dal mondo.....	18
	Istruzioni d'uso.....	20

### Guida per una facile scelta delle ricette:



ricco di vitamine



pochi grassi



poche calorie



ricco di fibre



poco colesterolo

# oPan L

## Caratteristiche e benefici



### Il corpo di oPan L

- acciaio inossidabile extra lucido di qualità superiore
- ampia superficie di cottura
- design elegante
- leggera e maneggevole per l'uso quotidiano
- adatta a tutti i tipi di piani cottura, compreso Navigenio



### Proprietà antiaderenti senza rivestimenti dannosi

- meno calorie, più gusto
- a vantaggio della salute: grazie all'acciaio inossidabile AMC, non sprigiona sostanze nocive

### La superficie di oPan L

- ampia superficie di cottura per accontentare tutta la famiglia (la stessa di Arcobaleno Prestige 32 cm)
- speciale fondo a cerchi concentrici per cuocere con ancora più semplicità ricette veloci e senza coperchio
- design speciale ed elegante



### Il bordo di oPan L è basso

- per girare i cibi facilmente
- per servire le pietanze direttamente nel piatto con estrema semplicità

### Pulizia facile

- nessun accumulo di residui di cibo negli angoli
- lavabile in lavastoviglie
- garantisce un'igiene ottimale



### Il manico removibile AMC

- il manico removibile più stabile sul mercato
- sistema di apertura e chiusura brevettato con forma ergonomica
- lavabile in lavastoviglie
- occupa poco spazio



### Risparmio di spazio

- sottile e maneggevole
- occupa poco spazio in credenza e in lavastoviglie



### Il fondo capsulare Akkutherm

- rapida conduzione del calore
- distribuzione del calore ottimale e uniforme
- Il fondo capsulare e il corpo di oPan L aderiscono tra loro perfettamente, grazie a uno speciale processo di saldatura a pressione sviluppato da AMC
- compatibile con tutti i piani di cottura, il fondo capsulare funziona sul piano a gas, elettrico o a induzione, consentendo un notevole risparmio di energia

### La garanzia di oPan L

- oPan ha una lunga durata – offriamo una garanzia di 30 anni sulla parta in acciaio e di 2 anni sul manico
- la garanzia AMC si applica a difetti di produzione e non a danni causati da un uso improprio
- fa bene al portafoglio e all'ambiente

# Cucinare con oPan L AMC – Step by Step

Con AMC le vostre ricette riescono alla perfezione perché sono garantite dalla giusta temperatura di cottura.

## Come determinare la giusta temperatura

### 1 La prova della goccia d'acqua

1. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6.
2. Far cadere alcune gocce d'acqua sulla superficie. Quando le gocce d'acqua iniziano a "danzare", significa che la base di oPan L ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura.

consigliato  
da AMC



3. Ridurre il calore del fornello/il livello di Navigenio al minimo (induzione a livello medio) e disporre il cibo in oPan L.
4. Al raggiungimento della doratura desiderata, girare il cibo e terminare la cottura.

### Tempi di riscaldamento consigliati per il tuo specifico piano cottura



**Piano cottura elettrico**  
ca. 3:30 minuti\*



**Navigenio**  
ca. 3:30 minuti



**Gas**  
ca. 2:30 minuti\*



**Induzione**  
ca. 1:00 minuto\*

\* Tempi di riscaldamento medi (minuti:secondi).  
Il tempo può variare a seconda dell'intensità del piano cottura.

### Suggerimento:

1. Per verificare il raggiungimento della temperatura corretta, versare due o tre gocce d'acqua sul fondo di oPan L.
2. Se le gocce evaporano, significa che la temperatura corretta non è stata raggiunta. Si dovrà attendere ancora un poco.
3. Quando le gocce versate sul fondo inizieranno a "danzare", vorrà dire che oPan L avrà raggiunto la temperatura ideale.



## 2 Come comportarsi con le ricette che prevedono l'uso di olio o burro

1. Versare due gocce d'acqua su oPan L fredda. Accendere Navigenio a livello 6 o il fornello a calore massimo.
2. Quando le gocce d'acqua evaporano, oPan L ha raggiunto la temperatura giusta per aggiungere olio o burro.
3. Ridurre Navigenio a livello 3 o abbassare il fornello al minimo e versare un cucchiaino di olio o una noce di burro su oPan L. Distribuire olio o burro uniformemente con l'aiuto di un spazzola o della carta da cucina.
4. Disporre il cibo in oPan L. Al raggiungimento della doratura desiderata, girare il cibo e terminare la cottura.

### Suggerimento:

in alternativa, distribuire uniformemente sul fondo 1 cucchiaino di olio o burro e riscaldare oPan L su Navigenio a livello 6 o sul fornello a calore massimo fino a che:

- il burro si scioglie
- l'olio si scalda

Quindi ridurre il calore di Navigenio o del fornello al minimo e disporre il cibo su oPan L.

### Suggerimento:

In caso di più cotture, ci sono due possibilità per verificare la corretta temperatura:

- Fare la prova delle gocce d'acqua tra una cottura e l'altra: se la goccia non danza più, aumentare l'apporto di calore.
- Verificare la doratura del cibo: se è troppo chiara, aumentare l'apporto di calore.



Controllare sempre la fase di riscaldamento di oPan L poiché potrebbe diventare troppo calda.



# Uova per tutti i gusti

## Uova all'occhio di bue



### Per 4 persone

4 uova

Sale, pepe

1 cucchiaio di olio o burro

1. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
2. Abbassare la fiamma/Navigenio a 2 e aggiungere il cucchiaino di olio o burro, distribuendolo uniformemente sulla superficie di oPan L.
3. Rompere le uova in oPan L e portarle a cottura. Insaporire con sale e pepe.

### Suggerimento:

La superficie di oPan L consente di cuocere fino a 5 uova alla volta!

## Uova strapazzate



### Per 2 persone

4 uova

Sale, pepe

1 cucchiaio di olio o burro

1. Insaporire le uova con sale e pepe e sbatterle con una forchetta.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6, fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o il livello di Navigenio e aggiungere il cucchiaino di olio o burro, distribuendolo uniformemente in oPan L.
4. Versare il composto di uova e cuocere mescolando finché non si raggiunge il grado di cottura desiderato.

### Suggerimento:

**Servire con fette di pancetta affumicata o bacon croccante.**

1. Riscaldare oPan L a calore massimo o su Navigenio livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
2. Abbassare il calore o il livello di Navigenio a 2 e disporre le fette di pancetta nella padella.
3. Non appena diventa croccante, girarla e farla rosolare a piacere.





## Omelette



### Per 1 omelette/2 persone

4 uova

Sale, pepe

1 cucchiaino di olio o burro

1. Sbattere le uova con una forchetta e insaporirle con sale e pepe.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore alto o Navigenio a livello 6, fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o il livello di Navigenio a 2 e aggiungere il cucchiaino di olio o burro, distribuendolo uniformemente in oPan L.
4. Versare il composto di uova e cuocere finchè si raggiunge il livello di cottura desiderato.

### Varianti:

#### Per farcire l'omelette

5. Prima che il composto in oPan L sia completamente cotto, aggiungere del formaggio grattugiato e delle verdure tritate (ad es. peperoni, funghi).
6. Ripiegare i lati verso il centro e servire.

#### Per trasformare l'omelette in una deliziosa frittata di verdure

Passaggio 1: Sbattere 3 uova con una forchetta. Tagliare circa 50 g di verdure, es. carote o zucchine e tritare con Tritamix.

Passaggio 4: Adagiare le verdure su oPan L e cuocere per ca. 2 minuti. Versare sopra il composto di uova e cuocere fino al termine della cottura. Servire con una spolverata di erbe fresche.

#### Come preparare gustose omelette ai gamberetti

Passaggio 1: Aggiungere alle uova sbattute circa 200 g di gamberetti e qualche capperi sminuzzato. Cuocere 4 piccole porzioni in base alla ricetta di base indicata in precedenza.

Passaggio 4: Procedere allo stesso modo con il resto del composto e servire con rafano grattugiato.





Una ricetta vegetariana  
molto nutriente e genuina

## Galette alle verdure



### Per 15 galette

4 uova

Sale, pepe

500 g di verdure, es. zucchine, carote,  
cipollotti, peperoni

Prezzemolo, basilico o aneto fresco

2 cucchiaini di lievito

3 cucchiai di farina 00

1 cucchiaino di olio o burro

1. Sbattere le uova con una forchetta e insaporirle con sale e pepe. Mondare le verdure e tritarle insieme alle erbe nel Tritamix. Mescolare il lievito con la farina e incorporare le verdure e il composto di uova in una bacinella Combi 20 cm.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2 e aggiungere il cucchiaino di olio o burro distribuendolo uniformemente in oPan L.
4. Disporre 5 piccole porzioni in oPan L e cuocere per circa 2 minuti per lato.
5. Procedere nello stesso modo con il composto rimanente.



**CONSIGLIO  
PER I BAMBINI**

### Variante:

#### vi piacciono i piatti sostanziosi?

Aggiungere al composto 2 cucchiai di formaggio grattugiato, ad es. Emmentaler, e/o fiocchi d'avena per ottenere delle galette alle verdure più ricche.

### Per accompagnare: dip all'aglio

1. Tritare 2 spicchi d'aglio nel Tritamix.
2. Incorporare 200 g di formaggio cremoso, 100 g di yogurt e condire con sale e pepe.
3. Completare a piacere con scorza e succo di limone.

# Pancake e crêpes

## Mini pancake



### Per 12 pancake

125 g farina 00  
1/2 cucchiaino di zucchero  
1 pizzico di sale  
250 ml latte  
2 uova  
2 cucchiari di olio

La variante alle mele verrà molto apprezzata dai bambini!

1. Mescolare tutti gli ingredienti per preparare l'impasto e lasciarlo riposare per ca. 30 minuti.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore alto o Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2 e disporre 4 piccole porzioni di impasto in oPan L.
4. Non appena l'impasto si stacca, girare e terminare la cottura. Procedere allo stesso modo con il resto del composto.

### Suggerimento:

Aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di lievito mescolato con la farina per ottenere pancake molto soffici, in autentico stile americano.

### Variante:

#### Come preparare deliziose pancake alle mele (12 pezzi)

Passaggio 1: Aggiungere all'impasto due mele grattugiate, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di succo di limone e 1 cucchiaino di lievito.



**CONSIGLIO  
PER I BAMBINI**

## Pancake grandi al lime



### Per 9 pancake

1 lime  
 200 g farina 00  
 2 cucchiaini di lievito  
 6 cucchiaini di zucchero  
 500 ml latte  
 2 cucchiaini di olio  
 4 uova

1. Grattugiare la buccia del lime e mescolarla con tutti gli ingredienti comprese le uova per fare l'impasto. Lasciarlo riposare per ca. 30 minuti.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore alto o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2, aggiungere una porzione dell'impasto in oPan L e distribuirlo in modo uniforme roteando la Padella.
4. Non appena l'impasto si stacca, girare e terminare la cottura. Procedere allo stesso modo con il resto del composto.

### Variante:

#### Come preparare una torre di pancake

- Mescolare 250 g di mascarpone, 50 g di zucchero a velo e circa 2 cucchiaini di succo di lime per ottenere un composto cremoso.
- Spalmare il composto su ogni pancake e impilarle una sull'altra. Servire guarnendo con il resto del composto e della frutta fresca.





## Crêpes



### Per 8 crêpes

200 g di farina 00

1 pizzico di sale

400 ml di latte

4 uova

1. Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere un composto leggero e lasciarlo riposare per ca. 30 minuti.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2, versare una porzione del composto in oPan L e distribuirlo in modo uniforme roteando oPan.
4. Non appena il composto si stacca, girare la crêpe e terminare la cottura. Procedere allo stesso modo con il resto del composto.



**Rendi uniche le tue crêpes! Personalizza il composto usando al posto del latte:**

- Brodo (di verdure o di pollo)  
→ Le tradizionali “filloas” spagnole sono fatte con metà latte e metà brodo di pollo
- Versione vegana (latte di soya, mandorle o riso)
- Centrifugati di verdura (carota o barbabietola)

**e aggiungendo:**

- Erbette tritate (es. crescione, prezzemolo)
- Cacao in polvere, semi di papavero, cannella
- Curry in polvere, curcuma, peperoncino tritato

**Prepara le crêpes con la ricetta di base di pagina 14 e scegli il tuo ripieno preferito:**

**Varianti dolci**

- Lamponi e ricotta
- Albicocche e gelato alla vaniglia
- Banana, salsa di cioccolato e mandorle
- Marmellata d’arancia e scaglie di cioccolato
- Ananas e cocco grattugiato
- Mango, formaggio di capra morbido e noci
- Melograno e yogurt

**Varianti salate**

- Erbette e formaggio cremoso
- Verdure grattugiate e formaggio a focchi
- Salmone affumicato e crema di rafano
- Salame e pesto di basilico
- Prosciutto e rucola
- Pomodoro con avocado e lime
- Feta, pomodori secchi e cipollotti

**Variante:**

**Ospiti inattesi? Con qualche crêpes avanzata puoi creare un antipasto delizioso e di grande effetto:**

**Rotelle di crêpes!**

5. Spalmare il ripieno scelto sulle crêpes: ad es. formaggio cremoso con rucola e salmone affumicato.
6. Arrotolare le crêpes, far raffreddare in frigorifero per qualche ora e tagliarle a rotelle spesse ca. 2 cm.
7. Servire fermanole con uno stuzzicadenti.

*Ottime anche  
per un pranzo al sacco!*



# SANDWICH E SNACK

## French toast classici



### Per 9 french toast

9 fette di pancarrè

3 uova

50 ml latte

Zucchero aromatizzato alla cannella

1. Sbattere insieme uova e latte. Inzuppare le fette di pancarrè nel composto di uova e latte e tenerle da parte.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2 e disporre 3 fette di pancarrè per volta in oPan L. Non appena il pancarrè inizia a dorarsi, girarlo e cuocerlo sull'altro lato.
4. Disporre le altre fette in oPan L e farle dorare su entrambi i lati.
5. Prima di servire, cospargere di zucchero aromatizzato alla cannella.



**CONSIGLIO  
PER I BAMBINI**

**Rendete unici i vostri french toast facendoli tra una fetta e l'altra con i vostri ripieni preferiti. Cuocerli inzuppando il toast farcito nel composto di uova e latte e seguendo il procedimento della ricetta base.**

### Varianti dolci

- Fettine di lamponi, fettine di banana o striscioline di mango
- Marmellata di albicocche, crema di cioccolato o burro di arachidi
- Scaglie di cioccolato o arachidi

### Varianti salate

- Mozzarella o gorgonzola
- Prosciutto, salame o tonno
- Pomodoro, anelli di cipolle o erbe, es. origano, timo

# Toast e Croque monsieur



## Per 4 porzioni

8 fette di pane, ad es. di segale

## Per ripieno, a scelta:

- Pesto verde
- Mozzarella a fettine
- Prosciutto o salame a fette
- Rucola, strisce di peperone, fette di pomodoro o avocado a pezzetti

1. Disporre il ripieno desiderato su una fetta di pane e coprire con un'altra fetta.
2. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
3. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2 e disporre il pane in oPan L. Cuocere entrambi i lati a seconda del grado di doratura desiderato.
4. Disporre gli altri toast in oPan L e far dorare per ca. 2 minuti per lato nello stesso modo.



Servire gli alimenti in tavola  
direttamente su oPan L  
per tenerli caldi.



# Bruschetta



## Per 16 bruschette

16 fette di pane, per es. pane pugliese  
3 pomodori  
2 spicchi d'aglio  
Sale, pepe  
5 cucchiari di olio evo  
Qualche foglia di basilico

1. Preparare i pomodori, tagliarli e sbucciare l'aglio. Tritarli nel Tritamix. Aggiungere sale e pepe e lasciar riposare per circa 15 minuti.
2. Aggiungere ai pomodori il basilico e 2 cucchiari di olio d'oliva.
3. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
4. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2, disporre fino a 8 fette di pane in oPan L e far tostare su un lato. Girare le fette, cospargerle di pomodori, condire con olio d'oliva e servire.
5. Preparare le altre fette di pane allo stesso modo.



## Variante:

### Bruschette all'avocado

Tutti vanno pazzi per l'avocado. Invece della versione tradizionale con i pomodori, disporre alcune fettine di avocado sulle fette di pane.

Completare con:

- Cipollotti
- Olive
- Funghi
- Salame
- Noci
- Pomodori ciliegino

# Focacce dal mondo

## Ricetta base per focaccia



### Per 6 focacce

550 g farina 00  
1 cucchiaino di lievito  
300 ml di acqua calda  
1 cucchiaino di sale  
Farina in più per stendere l'impasto

1. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo.
2. Dividere l'impasto in 6 parti e stenderlo in dischi sottili.
3. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
4. Abbassare il calore o Navigenio a livello 2 e disporre il disco di impasto in oPan L.
5. Girare dopo ca. 2 minuti e completare la cottura. Procedere allo stesso modo con i dischi restanti.
6. Farcire la focaccia a piacere o utilizzarla come accompagnamento.



### Suggerimento:

Per ottenere una focaccia croccante, fatela raffreddare singolarmente. Se invece vi piace morbida da farcire o arrotolare, impilare i dischi di pasta uno sopra l'altro e copriteli con uno strofinaccio da cucina o con pellicola aderente.

### Personalizzare la focaccia con:

- Farina integrale invece della farina bianca (in questo caso aumentare un po' la quantità d'acqua)
- Succo di verdura (carota o barbabietola) al posto dell'acqua

### o aggiungendo:

- Erbe tritate
- Semi di papavero, sesamo bianco o nero
- Curry in polvere, curcuma, peperoncino tritato

### Farcire la focaccia con il ripieno che più preferite:

- formaggi come ad es. feta, mozzarella, parmigiano, brie, gorgonzola, formaggio di capra
- prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, pancetta
- rucola, lattuga, erbe aromatiche
- formaggio cremoso, ricotta, crème fraîche (panna acida)
- paté di olive
- verdure o funghi grigliati
- pere, fichi

Buon appetito!

Le piadine ripiene di prosciutto e provolone sono super!

#### Varianti:

Per preparare una piadina, aggiungere alla ricetta base di pag. 18, 150 ml di latte, 100 g di strutto e farcisci ad es. con formaggio

- Passaggi 1 - 2: Dopo aver steso l'impasto, preparare un composto con 300 g di feta, 1/2 mazzetto di prezzemolo tritato con Tritamix e due cucchiaini di peperoncino in polvere. Disporre due cucchiaini di composto su un lato della piadina e piegarla in quarti. Far cuocere seguendo la ricetta di base.
- Passaggi 4 - 6: Procedere secondo la ricetta di base e disporre due piadine per volta in oPan L; facendo cuocere per ca. 5 minuti per lato.

#### Un'altra idea: le quesadillas

1. Preparare la focaccia seguendo la ricetta di base di pagina 18.
2. Disporre su un lato della focaccia il ripieno scelto (come ad es. le proposte a pagina 18) e coprire con un'altra focaccia.
3. Far cuocere le quesadillas su entrambi i lati per ca. 2 minuti.



## Chapati (pane tipico indiano)



#### Per 8 porzioni

500 g farina 00  
200 ml di acqua  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino d'olio evo  
Farina in più per stendere l'impasto

1. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare per un'ora a temperatura ambiente.
2. Lavorare vigorosamente l'impasto un'altra volta prima di dividerlo in 8-10 palline e stenderlo in dischi sottili.
3. Riscaldare oPan L sul fornello a calore massimo o su Navigenio a livello 6 fino a raggiungere la temperatura di cottura ideale.
4. Ridurre il calore o Navigenio a livello 2 e disporre il primo chapati in oPan L.
5. Girare dopo ca. 2 minuti e portare a cottura. Procedere allo stesso modo con il resto dell'impasto.

#### Suggerimento:

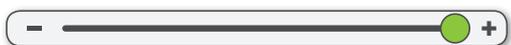
Questo pane indiano è particolarmente gustoso con curry o chutney.

# Come funziona – Istruzioni d'uso di oPan L

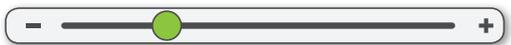
Leggere attentamente questo manuale d'istruzioni prima di utilizzare oPan L per la prima volta.  
Conservare il manuale e consegnarlo in caso di cessione del prodotto.

## Adatta a tutti i piani cottura

Fornelli a gas, piastre elettriche, induzione o Navigenio? oPan L si può usare su qualunque piano cottura



Per il riscaldamento utilizzare sempre **il livello di calore massimo** – sia che si tratti di un fornello elettrico, a gas o a induzione. In ogni caso, non usare mai la funzione booster di un piano di cottura a induzione né la funzione di cottura automatica di un fornello elettrico.



Al raggiungimento della temperatura di cottura ideale (prova della goccia d'acqua), si può ridurre il calore a:

- **livello basso** (Navigenio e piano elettrico) o **fiamma bassa** (gas)
- **livello medio** (induzione)

Esempio:

Se il piano cottura ha 9 livelli di calore, il livello basso è il 3, quello medio è il 6.

### Suggerimento:

Consultare il libro di cucina AMC o i siti [www.cucinareconamc.info](http://www.cucinareconamc.info) e [www.amc.info](http://www.amc.info) per avere informazioni più dettagliate sulla cottura su diversi piani. A pagina 6 e 7 sono riportate informazioni più dettagliate sulla cottura con oPan L.

### La giusta disposizione sul piano cottura

Per quanto possibile, il fondo di oPan L e il piano cottura devono essere uguali e il fondo posizionato al centro del piano. Se oPan L è più piccola della piastra

- consuma energia superflua e
- si potrebbe verificare surriscaldamento

Lo stesso vale per i fornelli a gas (se la fiamma avvolge i lati di oPan L) o per un piano a induzione. Se si utilizza il piano cottura a induzione Maxi-Flex, oPan L può essere disposta in qualsiasi parte del piano.



Verifica che il diametro della fiamma su un fornello a gas, della piastra elettrica o dell'area a induzione non sia superiore a quello di oPan L per evitare il surriscaldamento.

# Manico removibile

## Come staccare ed inserire il manico

Il **manico removibile AMC** è un manico che non sa di poter essere staccato... perché non sente di poterlo fare. Staccare ed inserire il manico è un'operazione semplicissima!

### Per staccarlo:

Con l'aiuto dei polpastrelli, sollevare la linguetta sul lato inferiore del manico per sbloccarlo ❶, quindi estrarlo dal supporto ❷.



### Per inserirlo:

Disporre il manico sul supporto ❸ e premere la linguetta verso il basso per bloccarlo in posizione ❹.



## Cura e manutenzione

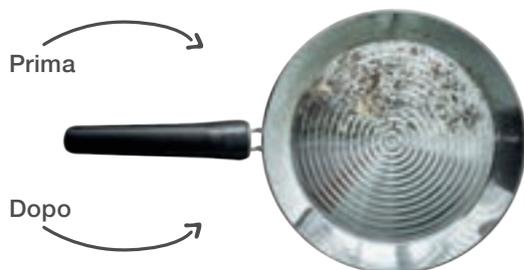
**Le cose belle e preziose hanno bisogno di cure per restare tali.**

### È arrivata la tua nuova oPan L!

Ogni oPan L nuova deve essere pulita prima di essere utilizzata per la prima volta, al fine di eliminare residui di polvere di lucidatura o piccole impurità.

### Consigli per conservare a lungo la bellezza di oPan L

- Non lasciar seccare residui di cibo
- Dopo l'uso, sciacquare subito oPan con acqua e rimuovere residui di cibo.
- Pulire con i prodotti Clean1 Magic Foam e Magic Stone. Come funziona? Versare due spruzzi di Magic Foam su una Magic Sponge inumidita. Prendere successivamente Magic Stone, sfregare vigorosamente oPan L e risciacquare con acqua e asciugare.



- Clean1 rimuove rapidamente e facilmente anche le macchie più ostinate.
- Non usare mai detersivi o spugnette abrasive
- Non usare mai per la pulizia oggetti affilati o appuntiti come coltelli o spatole
- in acciaio inossidabile. Non lasciare residui di cibo bruciato in ammollo per ore in soluzioni detersive acide (es. soluzione di aceto o Magic Foam).
- Asciugare accuratamente il corpo di oPan L e il manico removibile dopo la pulizia.

### In lavastoviglie!

- La oPan L può essere lavata in lavastoviglie, tuttavia la pulizia a mano con AMC Clean1 è sempre più delicata e protegge la superficie.
- Utilizzare soltanto prodotti detersivi per lavastoviglie adatti all'acciaio inossidabile, nelle dosi raccomandate.
- In caso di sporco ostinato, è consigliabile un prelavaggio.
- Rimuovere il manico e posizionare il corpo di oPan L e il manico in lavastoviglie in modo che l'acqua possa fluire liberamente: posizionare il corpo di oPan L in lavastoviglie come se fosse un piatto e disporre il manico nel portaposate con la parte aperta rivolta verso il basso, in modo che l'acqua possa scorrere via.



### Suggerimento:

Leggere attentamente anche le istruzioni di cura e manutenzione di AMC Clean1.

## Uso e sicurezza conformi alla normativa

**oPan L permette rosolatura e la doratura delle pietanze (vedere pagine 6 e 7). Leggere e rispettare le istruzioni di funzionamento – in particolare le informazioni riportate in questo capitolo.**



### Evitare danni, evitare un uso improprio

- Non lasciare oPan L senza supervisione durante il riscaldamento e la cottura.
- Attenersi sempre alle operazioni indicate nel metodo di cottura e nelle note riportate in questa brochure.
- Leggere i consigli forniti nel capitolo “Cura e Manutenzione”.



### Il calore può essere fonte di pericolo

- Non toccare le parti in acciaio inossidabile molto calde.
- Posizionare sempre oPan L sul fornello in modo che il manico non entri a contatto con la fiamma.
- Verificare che il diametro della fiamma su un fornello a gas, della piastra elettrica o a induzione non sia superiore a quello di oPan L.

### Monitoraggio

- oPan L deve essere monitorata durante la cottura.
- Una cottura non supervisionata e incontrollata può dare luogo a surriscaldamento. Le pietanze si potrebbero rovinare e oPan L potrebbe danneggiarsi, anche irreparabilmente. Pericolo di incidenti e incendio.
- oPan L non è adatta a essere utilizzata dai bambini.



### Smaltimento

oPan L non rientra nei rifiuti domestici, il materiale è riciclabile. Se necessario, smaltire in modo ecocompatibile e conformemente alle normative locali.



Istruzioni importanti per la sicurezza. Il mancato rispetto può causare lesioni o danni.



Informazioni preziose per gli utilizzatori.



Consigli per la tutela dell'ambiente, l'ecologia e l'economia.



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.

**AMC Italia**

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.  
Via Alfredo Pizzoni 7  
20151 Milano  
Italia  
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info  
www.amc.info



AMC Italia



amc\_italia

**AMC Svizzera**

Alfa Metalcraft AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Svizzera  
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz

**AMC International**

Alfa Metalcraft Corporation AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Switzerland  
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international



Community di Ricette AMC

Sistema di  
cottura Premium

www.amc.info